40e Année. — Tome LXXVIII N° 2013 Paris, 26 Janvier 1933

REVUE DE VITICULTURE

HISTOIRE DE L'INVASION PHYLLOXERIQUE ET DE LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN ITALIE (1)

1886 - 1895

Dans le courant de ces dix années, malgré les dispositions adoptées pour combattre le Phylloxéra, celui-ci poursuivit son terrible travail de destruction, digne de la plus grave de nos plaies viticoles.

Le nombre de communes infestées monta à 544, soit 28 provinces, et la superficie infestée atteignit 287.140,53 hectares desquels 150.231, ou bien ne produisaient plus, ou bien les propriétaires les avaient destinés à d'autres cultures.

Il avait été impossible de poursuivre la destruction totale de tous les centres phylloxérés découverts. Les résultats acquis avec les opérations de lutte conduites jusqu'alors avaient démontré que le mode de destruction, abstraction faite des difficultés techniques et des dépenses énormes qu'il demandait avec une application aussi vaste, pouvait réussir, efficace et intéressant seulement quand il s'agissait de détruire de petits foyers affectant des grands centres encore indemnes.

Dans le tableau qui suit est résumée la situation phylloxérique à la fin de l'année 1895.

L'application du mode curatif avec sulfure de carbone, expérimenté sans arrêt, alla toujours se perfectionnant puisque on en avait démontré l'efficacité notamment dans les zones abandonnées dans lesquelles les destructions n'étaient pas possibles.

On réussit ainsi à maintenir en vie et en pleine efficacité de productivité des vignobles étendus déjà sérieusement menacés.

L'Etat, tuteur vigilant du patrimoine viticole national, en beaucoup de lieux se chargea entièrement des dépenses, dans d'autres il accorda de larges subsides.

L'activité privée aida aussi les efforts pour combattre ce mal terrible, et à Montevecchia (Come), en 1887, les viticulteurs établirent un Consortium pour l'application de ce mode curatif. Ce consortium étendit son activité même vis-à-vis de l'expérimentation des plants américains. Jusqu'en 1895 on soigna, avec le sulfure de carbone, 9.109,77 ha. desquels 8.773,06 avec les subsides du gouvernement, et 336 par le concours des particuliers.

(1) Voir *Revue*, nos 2010 et 2012, pages 5 et 37.

Tableau de la situation en 1895.

PROVINCES	Communes			Communes toujours soumises à l'application de la méthode de destruction.		Communes qui ne sont plus soumises à l'application de la méthode de destruction.					Surface totale du vignoble détruit réparti entre les années où survint la destruction.	
	infestées	dans lesquelles l'infestion a été arrêtée.	totalement phylloxérées.	Nombre	Superficie déjà détruite Ha.	Nombre	Surface phylloxérée, mais encore productive Ha.	Surface phylloxérée déjà soumise à l'arrachage ou improductive Ha.	Vignoble détruit par l'État dans les communes qui furent ensuite abandonnées Ha.	Surface totale du vignoble détruit par l'État Ha.	Années.	Superficie détruite Ha.
Brescia	1	»	1	1	0.29.88	»	»	»	»	0.29.88	1879	24.58.50
Bergamo	37	»	37	6	4.47.58	31	1.30.31	0.34.15	39.22.20	43.69.87	1880	58.48.34
Milano	12	7	5	2	11.20.70	3	0.00.20	0.00.30	1.01.44	12.22.14	1881	22.21.31
Como	65	1	64	26	48.44.06	38	4.09.33	2.17.99	40.98.65	89.22.71	1882	79.27.82
Wovara	21	»	21	11	18.58.25	10	0.65.88	0.13.29	0.43.33	19.01.58	1883	171.63.38
Cuneo	2	»	2	2	0.79.02	»	»	»	»	0.79.02	1884	6.45.59
Porto Maurizio	39	1	38	13	4.83.80	25	4.67.33	1.25.91	7.93.09	12.76.80	1885	15.82.36
Bologna	2	»	2	2	11.53.43	»	»	»	»	11.53.43	1886	5.92.32
Ravenna	2	»	2	2	0.32.71	»	»	»	»	0.32.71	1887	15.75.58
Pisa	3	»	3	3	23.78.34	»	»	»	»	23.78.34	1888	19.07.20
Firenze	1	»	1	1	0.21.37	»	»	»	»	0.21.37	1889	7.81.03
Livorno	6	»	6	»	»	6	31.49.78	25.67.90	»	»	1890	10.08.46
Siena	1	»	1	1	3.68.14	»	»	»	»	3.68.14	1891	18.61.10
Arezzo	3	»	3	3	3.76.62	»	»	»	»	3.76.62	1892	23.60.68
Grossetto	1	»	1	1	6.03.94	»	»	»	»	6.03.34	1893	62.56.79
Perugia	2	»	2	2	11.18.84	»	»	»	»	11.18.84	1894	33.06.61
Roma	2	»	2	2	0.65.83	»	»	»	»	0.65.83	1895	36.30.16
Catanzaro	12	»	12	6	8.89.38	6	0.25.82	0.18.00	5.21.97	14.11.35	»	»
Reggio Calabria	59	»	59	»	»	59	49.11.88	162.76.35	5.46.87	5.46.87	»	»
Sassari	62	»	62	»	»	62	97.48.75	147.25.33	6.23.10	6.23.10	»	»
Cagliari	15	»	15	4	6.46.06	11	0.04.10	0.06.16	5.94.16	12.40.22	»	»
Catania	47	»	47	»	»	47	111.63.00	115.07.00	8.72.58	8.52.78	»	»
Messina	36	»	36	»	»	36	61.42.61	97.31.11	79.78.28	79.78.28	»	»
Siracusa	32	»	32	»	»	32	194.28.76	796.66.64	0.21.84	0.21.84	»	»
Caltanissetta	24	»	24	»	»	24	117.53.50	127.15.78	235.48.89	235.48.89	»	»
Girgenti	19	»	19	»	»	19	12.91.90	22.33.48	4.34.05	4.34.05	»	»
Palermo	33	»	33	»	»	33	98.24.79	83.16.70	1.29.71	1.29.71	»	»
Trapani	5	»	5	»	»	5	3.91.30	0.75.20	3.79.03	3.79.05	»	»
Total	544	9	535	88	165.17.95	417	789.04.24	1 582.31.29	446.09.28	611.27.23		611.27.23

Outre les traitements au sulfure de carbone, on fit en Sicile en 1888 les premiers essais curatifs avec la submersion, grâce à la dérivation des eaux des fleuves de Lentini et de Trigona, dans la province de Syracuse, et à celle du Simeto dans la plaine de Catania. L'adoption de ce mode de culture eut la faveur des viticulteurs, grâce aux excellents résultats auxquels il aboutit. Dès les débuts de son application, de 1888 à 1895, on soigna ainsi 997,52 ha., desquels 1.167,11 subventionnés par l'Etat, et 830,41 aux frais des particuliers.

Le Ministère, dans le but de conduire la lutte avec le système le plus pratique et le plus rationnel, fit faire les recherches sur quelques faits d'ordre biologique du Phylloxéra et plus spécialement sur les profondeurs auxquelles il descend dans le sol, dans les divers mois de l'année, en rapportant ceci à la nature et à l'humidité du sol, et relativement à la température de l'air plutôt qu'à celle du sol. Le Ministère s'intéressa aussi aux études des obstacles qu'opposent les terrains sablonneux à la propagation du Phylloxéra et les expériences furent continuées quelques années à la Station Royale de Chimie agricole expérimentale de Rome. Ces études étant faites au point de vue physique et chimique. Des essais faits, il résulte qu'en Italie existent quatre types de sables que l'on peut classer ainsi :

Réfractaires au premier degré :

Absolument résistants et on en trouve dans la province de Caserta.

Réfractaires au deuxième degré :

Sables qui laissent constater la présence du Phylloxéra mais qui défendent vaillamment la vigne ; il en existe dans les provinces de Caserta, Siracusa, Pesaro, Cagliari, Rome et Lucque.

Réfractaires de troisième et quatrième degrés :

Sables ayant une résistance relative plus ou moins accentuée, on en trouve dans les provinces de Caserta et Messine.

*
* *

Dans le but d'éviter la rapide propagation du Phylloxéra, et accueillant les vœux exprimés par des corporations morales et par des particuliers, le gouvernement s'empressa de modifier les prohibitions antiphylloxériques en vigueur, dans ce sens que tout en maintenant et en certains cas en rendant plus rigide la défense concernant la circulation des plants et des fumures, il concéda, avec les précautions dues, le libre passage aux autres végétaux dont on fait un commerce actif dans le royaume. La modification qui rendit moins limitée la circulation de ces derniers végétaux (la vigne exclue) fut justifiée par la considération des connaissances qu'on avait déjà en ces temps-là, sur la biologie du Phylloxéra. Ces connaissances excluaient le danger, vu qu'un trafic fait dans des conditions bien déterminées ne pouvait diffuser le mal.

Au fur et à mesure de la destruction importante des vignobles due au Phylloxéra, on reconstitua activement au moyen de vignes américaines. Pour satisfaire aux nombreuses demandes de boutures et de marcottes faites par les viticulteurs, la quantité de pépinières installées auprès des Instituts gouvernementaux fut portée à 37 sur une superficie de 67 ha. et on acheta aussi du matériel chez les pépiniéristes du royaume après les avoir passés en visite pour

s'assurer de l'absence de maladie et de l'authenticité des plants et de leurs variétés.

Dans le but d'enrichir les régions infestées de variétés Riparia, Rupestris, Berlandieri ainsi que d'Hybrides (qui conviennent le mieux aux terrains calcaires), le Ministère chargea le Directeur de la pépinière de Palerme, docteur F. Paulsen, de se rendre en France, plusieurs années de suite, pour en faire acquisition, même au comptant auprès des particuliers.

On a résumé dans le tableau ci-après les distributions de marcottes et de boutures qui ont été faites jusqu'en 1895.

Années..............	1885	1886	1887	1888	1889
Boutures..............	103.550	300.000	450.700	817.800	1.380.360
Racinés..............			105 700	103.900	169.400
Totaux..............	103.550	300.000	556.400	921.700	1 549.760

On développa considérablement aussi la production de boutures de vignes américaines greffées avec des vignes du pays, surtout en Sicile, suivant l'avis donné par la Commission consultative. Elle visait à donner aux viticulteurs une aide efficace pour éviter la trop grande variété des vignes, afin d'en choisir un petit nombre qui puisse mieux correspondre aux exigences de la culture et du commerce local.

En un mot, l'étude des vignobles américains fit de rapides progrès pendant ces dix dernières années, grâce aux larges subventions de l'Etat et par suite de l'activité intelligente et tenace des Instituts agraires gouvernementaux.

Dans les pépinières du gouvernement, on sélectionna rigoureusement les diverses espèces et variétés cultivées ; on groupa les nombreuses variétés de Riparia et de Rupestris et on vérifia si quelques-unes d'entre elles avaient des caractères analogues à ceux des formes tant célébrées en France. Cette sélection donna d'excellents résultats et, en effet, on trouva dans quelques pépinières des formes de Riparia et de Rupestris presque identiques à celles très réputées en France.

On continua ensuite les expériences commencées en 1889 concernant l'hybridation artificielle dans la pépinière de Palerme et dans les écoles de viticulture et d'œnologie de Alba et d'Avellino.

Les hybrides obtenus en grande partie par le croisement de diverses variétés, Vinifera américaine, et Américaine avec Américaine, furent expérimentées dans les vignobles phylloxérés de Palerme, de Noto et d'autres communes infestées de la Sicile.

On chercha à résoudre énergiquement aussi le grave problème de la recons-

titution dans les terrains calcaires par la création de 10 champs expérimentaux dans les provinces de Messine, Palerme, Trapani, Catane et Syracuse.

Ces champs furent confiés aux soins du Directeur de la pépinière de Palerme afin qu'il étudiât la façon de se comporter des Berlandieri et de quelques formes spéciales de Riparia et de Rupestris, sans parler des hybrides obtenus en France et qu'on considérait les meilleurs pour les terrains calcaires.

Enfin de nombreuses conférences et des cours pratiques de greffe des vignes, faits avec soin par les Instituts agricoles du royaume, contribuèrent à

1890	1891	1892	1893	1894	1895	Totaux.
1.115.380	1.342.785	1.085.855	1.253.920	1.596.193	1.621.122	11.067.665
95.335	248.058	159.679	299.600	180.210	210.037	1.571.919
1.210.715	1.590.843	1.245.534	1.553.520	1.776.403	1.831 159	12.639.584

propager, auprès des agriculteurs, les connaissances nécessaires sur le Phylloxéra et sur la viticulture américaine.

On prépara ainsi une main-d'œuvre habile pour l'exécution de ces greffes.

(*A suivre.*)

F. Paulsen.

LA CONFERENCE D'OTTAWA ET LES APPELLATIONS D'ORIGINE

Dans la lutte que nos négociateurs soutiennent pour la protection de nos appellations d'origine, on sait qu'ils se heurtent toujours à l'intransigeance de la Grande-Bretagne, prétendant que les appellations d'origine ont un sens « générique », qu'elles sont tombées dans le domaine public, et que l'on a le droit de dire « Médoc d'Australie », « Sauterne de Palestine », etc...

Cette tendance de la Grande-Bretagne vient encore d'être aggravée à la réunion des Dominions, tenue récemment à Ottawa.

Le Comité de l'Office International du Vin s'est saisi de la question dernièrement.

Le rapport qu'il a confié à M. Joseph Capus a été adopté à l'unanimité des représentants des 14 nations adhérentes à l'Office International du Vin, et ce rapport, devenu celui de l'Office International, va être envoyé, comme « recommandation », à tous les gouvernements participants, pour servir de base de protestation auprès de la Grande-Bretagne.

Rapport présenté par M. Capus, sénateur, au Comité de l'Office International du Vin relativement aux résolutions de la Conférence d'Ottawa visant les appellations d'origine

Le Comité Impérial Britannique, réuni à Ottawa, déclare que « les représentants des Dominions qui prendront part à des négociations internationales de-

vront toujours faire accepter le point de vue suivant lequel les appellations d'origine désignant les vins ont pris, par l'usage, un sens générique. »

Les tendances qui se font jour dans la Résolution d'Ottawa ont été manifestées depuis fort longtemps par la Grande-Bretagne.

Celle-ci se refuse à faire aucune distinction entre les indications d'origine et les appellations d'origine proprement dites. Aussi soutient-elle que l'on peut employer les appellations géographiques désignant les vins (Bourgogne, Madère, etc., etc...) comme une expression générique, et que l'indication de l'origine suffit à empêcher toute confusion. Par exemple, dans l'expression « Bourgogne d'Australie », le mot « Australie » devant empêcher toute confusion.

En partant de cette idée, elle prétend respecter l'arrangement de Madrid dès l'instant où elle exige que l'acheteur soit informé de l'origine exacte du produit.

Il y a lieu de remarquer que ce point de vue est en contradiction avec le développement de la protection des appellations d'origine au cours des dernières années et avec la doctrine qui l'inspire.

Une appellation d'origine vinicole désigne le produit du lieu (partie de commune, commune ou région) auquel s'applique l'appellation.

Ce produit résulte de la collaboration de l'homme et de la nature. Nous devons donc considérer les appellations d'origine au point de vue scientifique et au point de vue social.

Les caractères du vin sont dus à trois facteurs naturels : l'encépagement, le sol et le climat. Qu'un seul de ces facteurs vienne à varier, les caractères du vin se trouvent modifiés.

Il n'est pas deux endroits dans le monde où ces facteurs soient identiques et concourent à la production de produits similaires. C'est ce qui fait la variété des vins, ainsi que la richesse et le charme de cette production.

Employer un même mot de lieu ou de région pour désigner des produits obtenus par des facteurs naturels qui diffèrent, c'est aller contre la clarté et la logique qui doivent présider à toute définition.

Mais l'appellation d'origine représente encore autre chose. Elle s'applique à un produit de sélection, devenu supérieur grâce à une création de l'homme à des efforts prolongés de générations successives.

Les viticulteurs qui ont créé un produit célèbre, qui ont assuré la réputation de leur région, ont ainsi un droit véritable sur cette réputation, et ce droit, *c'est un droit de propriété.*

L'appellation d'origine, au point de vue social, est donc un titre de propriété, qui est collectif, et qui peut être invoqué par tous les producteurs du lieu d'origine.

L'appellation du lieu d'origine vinicole mérite donc d'être protégée autant qu'une marque industrielle.

Si nous prenons comme exemple un chocolat célèbre, qui s'appellerait Alpha, on ne peut pas plus dire Porto d'Australie, Bourgogne d'Australie, qu'on ne peut dire chocolat Alpha de William.

Il y a donc d'abord dans ces fausses désignations de produits vinicoles une erreur technique contraire à toutes les données de la science œnologique.

Il y a, de plus, un acte de concurrence déloyale, car l'acheteur éloigné du véritable pays d'origine peut se trouver dans l'impossibilité de faire la comparaison avec le véritable produit, être abusé par la similitude de nom, et croire à une similitude de produit qui n'est pas réalisée.

Si l'on tolérait de pareilles pratiques, à chaque instant, de nouveaux venus, par une simple usurpation, pourraient concurrencer et annihiler les efforts séculaires des véritables créateurs de l'appellation et les exposer à la ruine.

Contrairement à ce qui est dit dans la Résolution d'Ottawa, que le produit de chaque contrée est pleinement protégé par l'addition, à sa description, du nom de la région d'origine, et qu'il ne peut y avoir de confusion dans l'esprit d'un acheteur de vin étiqueté, par exemple : « Bourgogne d'Australie », le producteur n'est nullement protégé par cette addition.

En effet, elle indique tout aussi bien une similitude qu'une différence. Par les mots « Bourgogne d'Australie, Bordeaux d'Australie », on semble parfaitement laisser croire qu'on peut faire en Australie un produit similaire du Bourgogne et du Bordeaux.

C'est une erreur de dire que l'usage s'est établi d'employer le nom originaire dans un sens générique, qui est spécifié par le nom du pays actuel d'origine.

Cet usage est très rare, et si certains producteurs l'ont toléré par négligence, il ne s'ensuit pas que cet exemple enlève à tous les autres producteurs le droit de protester contre un abus qui les lèse.

De plus en plus, au contraire, les nations productrices de vins, aussi bien que les nations consommatrices, d'un commun accord, repoussent l'idée de donner un sens générique aux appellations d'origine.

Tout d'abord, l'Arrangement de Madrid a recueilli de nouvelles adhésions. Il groupe actuellement quatorze Etats (Allemagne, Cuba, Ville libre de Dantzig, Espagne, Esthonie, Lettonie, Nouvelle-Zélande, Portugal, Suisse, Tchécoslovaquie, Tunisie, Finlande, France (Algérie et Colonies), Grande-Bretagne).

D'autre part, la Convention d'Union pour la protection de la Propriété industrielle, revisée à La Haye en 1925, s'applique depuis lors aux appellations d'origine qui, précédemment, n'y figuraient pas. En effet, son article premier mentionne que la protection de la Propriété industrielle a pour objet notamment « les indications de provenance ou appellations d'origine », et qu'elle s'applique, non seulement à l'industrie et au commerce proprement dits, mais également au domaine des industries agricoles et extractives.

Enfin, la protection des appellations d'origine prise dans son sens le plus large, c'est-à-dire en assimilant les appellations d'origine aux marques de fabrique et de commerce, est stipulée dans les conventions commerciales conclues par la France avec la plupart des nations européennes (Albanie, Allemagne, Autriche, Belgique, Espagne, Esthonie, Finlande, Grèce, Hongrie, Lettonie, Luxembourg, Norvège, Pologne, Portugal, Roumanie, Suisse, Tchécoslovaquie, Turquie, Yougoslavie) et avec certains Etats de l'Amérique (Canada, Cuba, Guatemala, Haïti).

Il en est de même pour le Portugal, qui a basé sa politique contractuelle sur la défense de ses appellations d'origine vinicole.

Ajoutons, dans le même ordre d'idées, que le Congrès de l'Association Internationale pour la Protection de la Propriété Industrielle, qui s'est réuni à Genève en juin 1927, et auquel participaient des représentants de l'Allemagne, de l'Autriche, de la Belgique, de l'Espagne, de la France, de la Grande-Bretagne, de la Hongrie, de l'Italie, des Pays-Bas, de la Suède, de la Suisse et de la Tchécoslovaquie, a émis le vœu suivant :

« Le Congrès, considérant qu'il est équitable que toutes les appellations géo-
« graphiques de provenance de produits soient protégées par les Conventions
« internationales, émet le vœu que la Convention d'Union de la Propriété In-
« dustrielle elle-même soit modifiée de façon à assurer la protection efficace
« des dénominations de tous les produits tirant leurs qualités naturelles du sol
« ou du climat, et aussi de toutes les appellations géographiques, toutes les
« fois qu'elles ne seront pas reconnues génériques par le pays auquel elles ap-
« partiennent. »

Dans un rapport remarquable publié par M. W. Percy Wilkinson, Directeur du Laboratoire du Commonwealth, adressé aux juges vinicoles et aux membres du Conseil de la Société Royale d'Agriculture de Victoria (Australie), le 12 septembre 1919, M. Percy Wilkinson donne pleinement raison aux théories que nous exposons ici, et qui sont défendues par l'Accord de Madrid. Il indique les efforts faits par plusieurs nations productrices de vins depuis des siècles, en vue de protéger les appellations d'origine et les empêcher de tomber dans le domaine public.

Jugeant la loi du 6 mai 1919, que d'ailleurs les parlementaires français ont encore renforcée par la loi de juillet 1927, dans le sens d'une loyauté encore plus stricte, il dit :

« Je pense que vous conviendrez avec moi que le Parlement français a mon-
« tré dans cette affaire un sens de la justice et de la loyauté qui doit nous em-
« plir d'admiration et nous donner en même temps le désir d'une action réci-
« proque dans le Commonwealth.

« Les noms des choses sont la monnaie de toutes les relations commerciales
« humaines, et c'est pour cela qu'on donne aux choses et qu'on doit toujours
« leur donner des noms conformes à leur vraie nature.

« Chaque commerce a ses noms particuliers pour tous ses produits, et ces
« noms, spécialement ceux d'origine géographique, comme dans le cas de l'In-
« dustrie viticole européenne, s'attachent d'âge en âge au commerce de leur
« pays d'origine, avec une remarquable ténacité. Il est donc toujours difficile
« de changer un nom commercial, et particulièrement quand ce nom est jus-
« tement et exclusivement applicable à un produit dont les propriétés spéciales
« sont liées indissolublement à son lieu d'origine. »

Si l'on ne protège pas les appellations d'origine, on met les producteurs qui n'obtiennent, dans les grands crus, que de faibles rendements, en donnant à leurs vignes des soins extrêmement coûteux, dans l'impossibilité de couvrir leurs frais de production et de vivre. On les décourage donc et l'on nuit ainsi au

consommateur lui-même, qui ne trouvera plus sur le marché les vins qui lui plaisaient.

Enfin, les pays qui, par un faux calcul, voudraient bénéficier de la réputation acquise par les vignobles produisant de grands vins, en accolant aux noms de ces vignobles leur propre nom, devraient renoncer à jamais à acquérir une réputation qui leur soit propre et se condamneraient à se présenter toujours aux acheteurs comme de mauvais imitateurs. Leurs produits seraient toujours considérés comme de qualité secondaire et désignés par leur appellation même au mépris des connaisseurs.

La théorie exposée par le Comité Impérial Britannique va à l'encontre des efforts accomplis dans le domaine de la protection des appellations d'origine par la grande majorité des pays européens, et par un certain nombre de pays d'Amérique.

Il est de l'intérêt de la civilisation que les principes de loyauté commerciale soient les mêmes pour toutes les nations.

Comme conséquence de ces considérants et conformément aux dispositions de l'article 1er, paragraphe *e*) de l'Arrangement international du 29 novembre 1924, l'Office International du Vin recommande aux Gouvernements adhérents à l'Office d'appeler l'attention du Gouvernement britannique sur les graves conséquences des résolutions adoptées par la Conférence d'Ottawa au sujet des appellations d'origine vinicoles.

J. Capus.

Après la lecture du rapport de M. J. Capus, M. Louis Dop, Vice-Président de l'Institut International de Rome, demandant la parole, dit :

« Je me permets à mon tour d'attirer toute l'attention de votre Comité sur la valeur remarquable de ce rapport et sur sa portée pratique internationale.

« Vous n'ignorez pas, Messieurs, qu'il va y avoir, dans le courant de l'année 1933, la réunion d'une Conférence Economique Mondiale, où toutes les questions se rapportant aux négociations ou tractations commerciales de divers pays vont entrer en jeu. L'Institut de Rome, qui a, comme organe consultatif, un Comité économique agricole, a déjà examiné les question à proposer au Comité préparatoire du Comité Economique Agricole de Genève. Il a estimé que toutes les questions qui, au point de vue agricole, pourraient faire l'objet de discussions et de conclusions au sein de la Conférence Economique Internationale, devraient être l'objet de rapports particuliers soumis aux Commissions ou Offices compétents, afin qu'une plus grande force soit donnée aux démarches qui devront être faites.

« Je voudrais donc, dans ce but, que les conclusions du rapport de M. Capus, approuvées unanimement par les membres de l'Office International de Viticulture, fussent officiellement communiquées à l'Institut de Rome, qui serait prié d'en faire l'objet d'une proposition concrète en vue des discussions qui doivent avoir lieu au sein de la Conférence Economique.

« Je crois, en effet, que rien ne saurait être plus éloquent et plus concluant que les arguments que M. Capus a mis dans son rapport. Si donc l'Office faisait sien ce rapport, il en prendrait une force qui permettrait à l'Institut de Rome de le présenter avec le maximum d'efficacité, au moment où il serait appelé par le Comité de la Société des Nations à désigner les questions qui, à notre avis, doivent figurer dans le programme de la Conférence Economique Mondiale. »

Le rapport de M. J. Capus est approuvé à l'unanimité des 14 nations adhérentes à l'Office International de Viticulture.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Rapport du Directeur de l'Office international du vin sur l'organisation de la Journée internationale de propagande du raisin (L. Douarche). — Détermination du degré alcoolique des vins (A. Gimbert, A. Baubier).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous venons d'avoir une série de beaux jours avec vent du Nord frais et sec, soleil bien brillant et chaud aux abris. D'assez fortes gelées ont été constatées pendant quelques matinées, ce qui a fait du bien, pour mettre un frein au départ de la végétation. De plus, des insectes, qui à la faveur d'une température exceptionnellement élevée pour l'hiver, commençaient à se réveiller avant l'heure, ont été détruits par les gelées matinales. Malheureusement, une petite pluie froide est venue assombrir cette période de beau temps. Période désirée par les viticulteurs mis en chômage forcé pendant tout le mois de décembre.

Par le beau temps, les travaux se poursuivent avec une grande activité. La taille est presque terminée et plus avancée que les années précédentes, parce que, au moment des pluies en décembre, alors que les labours, les déchaussages, les plantations, les fumures ne pouvaient pas se faire, les ouvriers étaient occupés à la taille, chaussés de sabots ou galoches. Chaussures peu utilisées, dans notre région méridionale, habituellement sèche même pendant l'hiver.

Aujourd'hui, le sol des vignes commence à être « propre », c'est-à-dire débarrassé par les labours qu'on peut effectuer depuis le commencement de l'année, de toutes les mauvaises herbes, dont il était tapissé, à la faveur des pluies persistantes de l'été et de l'automne dernier.

Il y aura pourtant beaucoup de graines répandues. Il faudra, si le temps le permet, multiplier les labours superficiels au printemps et même pendant l'été, éviter la végétation des mauvaises plantes. L'extirpation du chiendent devra faire l'objet de grands soins. Il s'est développé d'une façon extraordinaire et même inquiétante à la faveur des pluies persistantes de l'année dernière. Nous recommandons aux viticulteurs de veiller à l'extermination de cette plante qui épuise les terres et rend les cultures difficiles. Elle absorbe en outre, une grande partie des matières fertilisantes des fumiers et engrais qu'on emploie.

On a commencé les déchaussages un peu partout. C'est une façon de culture très utile, pour aérer d'abord les racines et débarrasser le pied des souches, des mauvaises herbes, et des drageons qui auraient pu se développer, plus que d'habitude, à la faveur de l'humidité du sol. On détruit aussi, par le déchaussage, beaucoup de nids d'insectes.

Nous recommandons aux propriétaires, de surveiller ce travail qui est plus délicat que ce que l'on croit. Beaucoup d'ouvriers maladroits ou trop pressés, mutilent le pied des ceps avec leurs outils. Surtout, lorsque le déchaussage est donné à forfait, comme c'est la généralité.

La taille de la vigne et le déchaussage, sont les deux façons culturales les plus délicates pour le vigneron. Et nous constatons qu'on ne les surveille pas suffisamment parce que beaucoup d'ouvriers travaillent sans goût ou n'apportent pas, volontairement ou involontairement, toute leur attention en effectuant ces travaux. Trop de ceps sont détruits dans les vignes, par le manque d'attention des laboureurs et des déchausseurs. Nous constatons que beaucoup de régisseurs ou chefs de cultures ne surveillent pas suffisamment ces destructions de ceps trop importantes dans certains vignobles.

Dans quelques vignes à sol humide, on constate du pourridié ou du court-noué. Pour remédier à cela, il faudrait reconstituer les drainages qui existaient autrefois, dans beaucoup de terrains et qu'on a laissé détruire, pendant la longue période de sécheresse que nous avons subie dans notre région.

Il ne faut pas oublier qu'à une période de pluies, succède la sécheresse pendant des années.

Nous sommes maintenant rentrés depuis deux ans dans la période des pluies.

Il est indispensable d'assainir les terrains, par la reconstitution des anciens drainages et le recreusement des fossés d'écoulement qu'on a laissés combler un peu partout.

Lorsque nous avons parlé plus haut des déchaussages, nous avons oublié de dire qu'il est imprudent, pendant les périodes de grands froids, de laisser déchaussées les jeunes vignes greffées de l'année et même de deux ans. Il vaut mieux attendre le printemps, dans le cas où l'on ne veut pas fumer.

Marchés vinicoles et défense du vin. — La physionomie de nos marchés vinicoles ne change pas. Toujours le grand calme dans les transactions. Le commerce continue à s'alimenter par petits paquets au fur et à mesure de ses besoins, sans faire d'achats d'avance. Recherchant les vins que les courtiers leur offrent aux plus bas prix, sans trop regarder à la qualité.

Ce qui pèse cette année sur nos marchés, c'est la marchandise défectueuse qui était en trop grande quantité après la récolte à cause de la mauvaise maturité des raisins. C'est un fait qu'on n'avait jamais constaté dans le Midi, depuis qu'on cultive la vigne, sauf les premières années d'invasion de l'Oïdium.

On a été obligé d'abaisser le degré minimum des vins, cette année, par suite de cette mauvaise maturité. C'est la cause du marasme actuel, pour les bons vins, tant que les vins d'Algérie afflueront sur les places de consommation.

Les prix qui se pratiquent ne seraient pas mauvais, si nous avions eu une récolte moyenne, avec le degré habituel des vins. A ces prix, l'Algérie, qui a eu une belle récolte, avec un prix de main-d'œuvre bien inférieur à celui que nous sommes obligés de payer dans la Métropole, fait un bénéfice élevé. Elle ne cherche pas à relever les cours.

Nous ne devons donc pas nous attendre à une forte hausse, tant que les vins d'Algérie arriveront en abondance dans tous nos ports. Surtout que les statistiques ont indiqué une quantité de vin, entre la France et l'Algérie, légèrement supérieure à ce qu'il faut pour la consommation en France.

Le commerce se base sur cette déclaration. Il ne fait pas de spéculation, pensant qu'il s'alimentera toujours suivant ses besoins, au jour le jour, jusqu'à la prochaine récolte.

Il ne tient pas compte des millions d'hectolitres de vins défectueux qui seront allés à la distillerie, ni des vins bloqués de la récolte de 1931, qui ont disparu grâce à la bienveillance du service de surveillance, qui s'est relâché par ordre, en raison de la désastreuse récolte du Midi en 1932. S'il se produit la hausse que nous avons prévue, ce sera dans le courant de l'été seulement, pour les bons vins de 9° et au-dessus.

La cote des derniers marchés accuse de la fermeté, malgré le peu de demandes.

La Cave coopérative d'Aniane signale une vente de 250 hectolitres de vin rouge de 8°5 à 114 francs l'hectolitre ; 650 hectolitres vin blanc bourret de 9°5 à 143 francs l'hectolitre. La Cave coopérative de Mèze, pour du vin de 1931 : 50 hectolitres 9°5 à 150 francs d'hectolitre. Le tout nu, pris au magasin de la Cave. Autrefois, on ne voyait que des ventes de 500, 1.000, 2.000, 5.000 hectolitres.

Les plants de vignes racinés se maintiennent à 200 et 250 francs le mille, pour les Rupestris et les Riparias. Les greffes soudées se payent de 700 à 900 francs le mille. Les variétés spéciales Berlandieri X... se payent à partir de 500 francs le mille, mais beaucoup sont épuisées chez les bons pépiniéristes. Ce qui prouve que les achats ont été importants au début de la campagne, comme nous l'indiquions.

Dans les marchés, on entend toujours parler de la concurrence des vins d'Algérie et des mesures qu'on devrait prendre contre l'avilissement des prix pendant les années de bonne récolte dans le Midi.

On se récrie beaucoup contre les lenteurs du gouvernement à décréter le déblocage des vins de la récolte de 1931 et à bloquer la quantité de vin indiquée par la commission interministérielle.

Beaucoup demandent l'attribution de secours d'Etat aux viticulteurs sinistrés et la remise des contributions aux victimes des maladies cryptogamiques ayant

perdu plus de la moitié de la récolte. On oublie que l'Etat, qui a gaspillé beaucoup d'argent ces dernières années, pour créer des organismes de démagogie ou satisfaire des appétits, n'a plus d'argent en caisse.

Les viticulteurs ne sont pas les seuls à vouloir puiser dans les caisses. Les producteurs de blé se fâchent aussi de la mévente de leur récolte et s'adressent à l'Etat-providence. Ces derniers consentent même à se mettre sous la tutelle de l'Etat, en laissant créer l'« Office du blé », déjà voté par la Chambre des députés, qui ne recherche qu'une chose, faire plaisir à tous les électeurs afin d'obtenir leurs voix aux réélections.

Nous demandons aux viticulteurs de ne pas tomber dans les mêmes erreurs. Ils ont déjà malheureusement commencé, poussés par une personnalité appartenant et travaillant pour un parti politique qui cherche à étatiser tout, et à supprimer même la propriété individuelle. Quelle faute de mettre à la tête des groupements agricoles et économiques des politiciens de profession, qui vivent de politique et s'enrichissent même dans la politique.

Le Sénat, reprenant depuis quelque temps son rôle de modérateur, qu'il avait abandonné, cherche à modifier la loi de l'Office du blé pour laisser plus de liberté aux agriculteurs.

Les manifestations violentes qui avaient commencé dans le mois de décembre en Languedoc se sont subitement arrêtées. Il a dû y avoir quelques manœuvres venant d'en haut, et peut-être quelques promesses de décorations !

Ce n'est plus le Midi qui bouge, maintenant. Il est surpassé par les paysans de l'Ouest et du Nord. La préfecture de Chartres en sait quelque chose. Et Paris l'apprendra probablement sous peu. Dans ces régions, les agriculteurs n'ont pas un roi du blé, comme les Méridionaux ont un roi de la viticulture, qui sait amadouer ses sujets. — E. F.

Rapport du Directeur de l'Office International du Vin sur l'organisation de la Journée Internationale de Propagande du Raisin

Au Congrès International de la Vigne et du Vin de Rome, une résolution a été présentée par M. Cavazzana, directeur de l'Union Italienne des vins, demandant que l'Office International du Vin adresse une invitation aux différents Etats viticoles, en se basant sur les résultats brillants obtenus en Italie, dans le but d'organiser dans leur pays une « Journée annuelle du Raisin ».

M. Cavazzana a expliqué ce qui avait été réalisé en Italie depuis deux ans que la Fête nationale a été créée, sur l'initiative du Président du Conseil, S. Exc. Mussolini.

En 1932, la Fête nationale du Raisin a eu lieu les dimanches 18 et 25 septembre, 2 et 9 octobre.

Dans les moindres communes et bourgades d'Italie, des expositions de raisins de table, des cavalcades avec chars magnifiquement ornés de pampres, des dégustations de raisin, enfin des représentations théâtrales et artistiques ont été organisées avec le plus grand succès.

Le résultat matériel est splendide : la consommation du raisin de table en Italie a triplé en trois ans. On peut dire qu'aujourd'hui l'Italie consomme 5 millions de quintaux de raisin par an. Quant à ses exportations de raisin à l'étranger, elles ont augmenté aussi dans des proportions considérables, notamment en Allemagne où elles représentent aujourd'hui 60 % de la consommation totale, au lieu d'à peine 25 % il y a trois ans.

M. le Président Barthe a ensuite expliqué ce qui a été réalisé en France, par la Fédération Française des Stations uvales dont il est le président.

La propagande, dans les nouvelles stations uvales créées, a permis de constater que la consommation du raisin s'était accrue dans de très importantes proportions.

Une Fête nationale du Raisin a été envisagée à partir de la fin d'août 1933. Le Comité de la Fédération française des Stations uvales a déjà mis à l'étude l'entente à réaliser, notamment dans les stations touristiques et les villes d'eau, entre les producteurs de raisin, les commerçants, les syndicats d'initiative, les hôteliers, restaurateurs et aussi les Compagnies de chemins de fer, pour la mise sur pied de galas, de fêtes, de cortèges, de réjouissances costumées, où le raisin serait glorifié.

A l'Assemblée générale de la Commission consultative du raisin de table qui s'est tenue à Paris, au Ministère de l'Agriculture, sous la présidence de M. Barthe, le 29 juin dernier, un projet d'organisation de « La Journée du Raisin de France » a été présenté, qui a envisagé la date et les manifestations à prévoir.

Les détails de l'organisation sont laissés aux soins du Comité de la Fédération française des Stations uvales.

A la Journée du Vin organisée par la Compagnie P.-L.-M., à Lyon, le 7 novembre, a été adopté un vœu demandant au gouvernement français d'appliquer la résolution de Rome.

Le Groupe viticole du Parlement français, dans sa réunion du 10 novembre, a décidé de présenter à la délibération de la Chambre des députés un texte de loi à ce sujet.

Il appartient à chacun des autres pays producteurs de raisin de table de s'organiser pour préparer une « Journée du Raisin » à l'automne de 1933.

Dans certains pays, il existe déjà des Comités qui peuvent se charger de la préparation de cette Journée, notamment au Portugal, où un Comité officiel a été créé sous le patronage du gouvernement, en août 1931, en Espagne où il existe une Chambre officielle du Raisin, et en Roumanie où un Comité officiel a été égalemnt créé par le gouvernement, en juillet 1932.

L'Office International du Vin servira de centre de documentation pour tous les Comités nationaux qui devront s'organiser dès le début de 1933.

Nous rappelons que, sur l'initiative de votre Comité, en mai 1931, une Union Internationale des Stations Uvales a été créée, à laquelle les gouvernements et groupements adhérents s'étaient engagés à verser une cotisation de 500 francs par an.

Il serait à souhaiter que cette Union Internationale se chargeât de centraliser toute la documentation pour la Fête Mondiale du Raisin, et de la diffuser à travers tous les pays viticoles. Comme son siège est à l'Office International du Vin, il n'y aurait aucune difficulté pour réaliser ainsi la résolution adoptée au Congrès de Rome. — L. Douarche.

Détermination du degré alcoolique des vins. — Il apparaît que les difficultés auxquelles l'interprétation des lois du 4 juillet 1931 et 13 juillet 1932 ont donné naissance, ne soient sitôt en passe de disparaître (la loi du 4 juillet 1931 avait prescrit, article 13, paragraphes 2 et 3, que dans le cas d'emploi du Malligand pour la détermination du degré alcoolique, le titrage obtenu devrait

obligatoirement supporter une correction de deux dixièmes). Ainsi, la propriété dut subir, peu de temps d'ailleurs, cette mesure, qui lui fut « ipso facto » imposée par le commerce.

Mais la loi du 13 juillet 1932 (*Journal officiel* du 18 juillet 1932) en abrogeant les paragraphes deux et trois, article 13 de la loi du 4 juillet 1931, nous a ramenés à la situation antérieure, c'est-à-dire à la possibilité de déterminer le degré alcoolique, au moyen de l'appareil Malligand, sans qu'il puisse être question de diminution quelconque du titrage obtenu.

La circulaire du 26 août de M. Abel Gardey, ministre de l'Agriculture, confirme entièrement ces points de vue.

« En somme, précise la circulaire, la loi du 13 juillet a ramené la situation à ce qu'elle était antérieurement au 13 juillet 1931. »

« En fait, les viticulteurs et les négociants procèdent le plus souvent à la détermination du degré au moyen d'appareils d'un maniement facile, tels que les ébulliscopes, mais dont les indications n'ont pas, en général, une grande précision.

« Il n'y a pas lieu d'exiger qu'ils y renoncent.

« L'expérience a montré que, dans ces conditions, si les intéressés tiennent compte des dispositions du troisième paragraphe de l'article 4 du décret de 1931, qui prescrit de ne pas tenir compte, pour l'indication du degré, des dixièmes dépassant le degré et le demi-degré, les négociants peuvent utiliser les ébulliscopes pour la détermination du degré à indiquer sur les vins mis en vente, sans risquer d'ennuis injustifiés de la part du Service de la Répression des fraudes. »

Donc le commerce n'est point mis dans l'obligation absolue de vendre au degré Salleron, ainsi que d'aucuns le prétendent.

Peu importe le degré dit légal qui n'est point de circonstance et n'a pas à intervenir dans le débat, entre le commerce et la propriété. Il ne saurait être question de degré légal (aujourd'hui comme dans le passé) en matière pénale, d'action administrative, répression des fraudes.

Il appert d'usages constants que la détermination du degré a été pratiquée de tout temps, en Algérie, à l'aide du dit ébulliscope, exception faite, évidemment, pour la période qui part de l'apparition de la loi du 4 juillet 1931, pour se terminer à celle du 13 juillet 1932. C'est cette dernière loi qui a ramené les parties à la situation antérieure, ainsi que le précise le ministre de l'Agriculture, c'est-à-dire à la possibilité de déterminer le degré alcoolique au moyen du Malligand, sans qu'il puisse être question de diminution quelconque du titrage obtenu.

Les viticulteurs peuvent donc s'opposer à la tentative des commerçants de ne tenir compte que du degré Salleron.

Le Malligand, appareil d'utilisation facile et rapide, est le seul qui puisse être mis dans toutes les mains. La propriété entendant conserver ses positions, nous ne saurions en conséquence trop engager les viticulteurs au respect d'un droit acquis et consacré par l'usage et leur répéter qu'ils peuvent prendre légalement et titrer leur vin sur Malligand, sans réduction d'aucun dixième.

Nous adressons, dans un esprit de conciliation, un pressant appel à MM. les présidents du 8[e] groupe (vins), du 22[e] groupe (courtiers en vins et alcools) et au groupe des courtiers assermentés, pour amener le retour qui s'impose aux anciennes pratiques scellées par de longues années de collaboration loyale et d'entente réciproque.

Le Président de la Ligue
des petits et moyens viticulteurs du département d'Alger,
A. Gimbert.

Le Président
de la Confédération des agriculteurs du département d'Alger,
A. Baubier.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 170 à 185 fr. ; 10°, 185 à 200 fr. ; Corbières 11°, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus ; 9°, 250 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 400 fr. ; Mâconnais, 300 à 350 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 425 à 450 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 330 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr. ; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 14 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. » à 15 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (23 janvier 1933). — Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 63 à 100 fr. ; Montagne, 7°5 à 8°, 95 à 115 fr. ; Costières, 8 à 11°, 125 à 140 fr. Trois-six B. G., 820 à 825 fr. ; trois-six de marc, 775 à 785 fr. Eau-de-vie de marc, de 760 à 775 fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 120 à 160 fr.

Montpellier (24 janvier). — Vins rouges 1932, de 6° à 7°5, de 65 à 85 fr. ; 7°5 à 8°5, de 95 à 120 fr. ; Esprit de vin à 86°, à 820 à 825 fr. ; Marc à 86°, 770 à 780 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 760 à 780 fr.

Béziers (19 janvier). — Plaine, 8° à 8°5, de 115 à 122 fr. ; Coteau 8° à 10°, de 125 à 162 fr. ; Rosés, 8°5 à 9°, 120 à 135 fr. ; 3/6 de marc 86° ; de 810 à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, de 800 à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, 860 à 870 fr.

Minervois (12 janvier). — Marché d'Olonzac. Vins rouges, de 13 à 16 fr. le degré, suivant degré, qualité et conditions d'enlèvement, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (21 janvier). — Vins 7° à 10°, de 11 fr. 50 à 16 fr. » le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (21 janvier). — De 7° à 10°, de 12 fr. 50 à 16 fr. le degré.

Narbonne (19 janvier). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. 50 à 16 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 220 à 270 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360.

PLANTS DE VIGNE. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 17 janvier. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 300 fr. le mille ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 108 francs ; orges, 72 fr à 74 fr.; escourgeons, 61 fr. à 71 fr.; maïs, 81 fr. » à 85 fr. »; seigle, 69 fr. » à 73 fr. »; sarrasin, 81 fr. à 86 fr.; avoines, 73 fr. » à 78 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 50 fr. 18 à 52 fr. 93. Chicago, 41 fr. 17 à 43 fr. 15. — **Sons**, 47 fr. à 52 fr. — **Recoupettes**, de 38 à 46 fr.; remoulages, de 40 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 60 à 80 fr.; saucisse rouge, 48 à 52 fr.; sterling, 30 à 42 fr.; Rosa, 65 à 75 fr.; nouvelles du Midi, 170 à 200 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 190 fr. à 225 fr.; foin, 180 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 450 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 208 fr. 50 à 209 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 15 fr. 80. — Veau, 5 fr. » à 14 fr. 30. — Mouton, 7 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. 50. — Longe, de 10 fr. » à 15 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 94 fr. » à 98 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. » à 82 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, blancs, 245 à 310 fr. — Bananes Canaries, 400 à 450 fr. — Citrons, 250 à 400 fr. — Mandarines, 180 à 250 fr. — Oranges, 190 à 310 fr. — Marrons français, 100 à 180 fr. — Figues sèches, 220 à 300 fr. — Noix sèches 250 à 450 fr. — Poires de choix, 500 à 1.100 fr.; communes, 80 à 200 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 300 à 800 fr. — Haricots verts, de 300 à 700 fr. — Artichauts, 70 à 75 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 75 à 500 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 70 à 140 fr. — Laitues du Midi, de 225 à 290 fr. le cent. — Epinards, de 160 à 220 fr. — Carottes de Meaux, de 60 à 100 fr. — Endives, 220 à 260 fr. — Navets, de 50 à 150 fr. les 100 bottes.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.